



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی - درمانی قزوین

معاونت پژوهشی دانشکده بهداشت

کمیته تحقیقات دانشجویی

## عنوان

بررسی خواص میکروبیولوژیکی، فیزیکوشیمیایی و حسی پنیر پروسس فرآوری شده با پودر  
فلفل سیاه

## استاد راهنما

دکتر رزاق محمودی

## مجری

هاجر رحیمی

سال ۹۸

## چکیده

سابقه و هدف: گرایش اخیر در تولید پنیر، تولید پنیر طعم دار شده به وسیله مواد طعم دار کننده طبیعی، با ارزش غذایی و کیفیت بالای میکروبی جهت مصرف انسان می باشد. هدف از انجام این تحقیق، بررسی خواص میکروبیولوژیکی و فیزیکوشیمیایی پنیر پروسس فلفلی می باشد.

مواد و روش ها: نمونه ها پس از تولید در سه دمای ۶، ۲۵ و ۳۷ درجه سلسیوس نگهداری شدند و بلافاصله پس از تولید و همچنین پس از گذشت هر یک ماه از تاریخ تولید تا ۴ ماه و یک ماه پس از تاریخ انقضا مورد ارزیابی میکروبی و فیزیکوشیمیایی قرار گرفتند. انجام آزمون به همراه یک نمونه شاهد پنیر پروسس بدون پودر فلفل بود. طرح مورد استفاده، طرح کاملا تصادفی و شامل ۳ تکرار برای هر تیمار بود و داده های مورد نظر با بهره گیری از نرم افزار SPSS و آزمون آنالیز واریانس مورد بررسی قرار گرفتند.

یافته ها: نتایج به دست آمده از آنالیز های فیزیکوشیمیایی پنیر فلفلی در مقایسه با شاهد نشان داد که پنیر فلفلی از لحاظ pH، درصد ماده خشک و بافت از تغییرات کمتری در طول زمان نگهداری در دماهای مختلف نسبت به شاهد برخوردار بوده و از لحاظ میکروبی نیز نسبت به پنیر شاهد آلودگی کمتری در آن دیده شد.

نتیجه گیری: نتایج به دست آمده نشان داد که پنیر فلفلی توانسته است در مقابل پنیر شاهد در تیمارهای زمانی و دمایی مختلف اعمال شده، با کنترل بیشتر تغییرات فاکتورهای شیمیایی و میکروبی، کیفیت محصول را بهتر حفظ کند.